

Registering your appliance is quick and easy at www.prodregister.com/foodsaver. If you register on our website, you will have the opportunity to receive special bag and accessory introductory offers. Refer to the registration card inside the box.

For important safety information and helpful tips, please visit us at www.foodsaver.com (in English only) to get tips on vacuum sealing and order FoodSaver® brand accessories, bags and rolls, or call 1-877-777-8042 (U.S.), 1-877-804-5383 (Canada).

Enregistrer votre appareil est rapide et facile au www.prodregister.com/foodsaver. Quand vous utilisez notre site Web pour le faire, vous êtes admissible à certaines offres de lancement de sacs et d'accessoires. Voyez la carte d'enregistrement incluse dans l'emballage.

Pour obtenir d'autres renseignements de sécurité importants, des conseils pratiques relatifs à l'emballage sous vide, ainsi que pour commander des accessoires, sacs et rouleaux de marque FoodSaver[MD], visitez au www.foodsaver.com (site uniquement offert en anglais) ou bien appelez le 1-877-777-8042 aux États-Unis, mais le 1 877 804-5383 au Canada.

GSC-NM0311-2652749

Printed in China./Imprimé en Chine.

P.N. 149582

FoodSaver®MD

VACUUM SEALING SYSTEM

SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE

User Manual

for V2200 series appliances

Models V2222 & 2244

Notice d'emploi

pour appareils de la série V2200

Modèles V2222 et 2244

www.foodsaver.com 1 877 804-5383

Important Safeguards & Tips

Important Safeguards

For your own safety, always follow these basic precautions when using a FoodSaver® appliance:

1. Read the User Manual carefully for operating instructions. Read all instructions in this manual before use.
2. Do not use appliance on wet surfaces or outdoors.
3. To protect against electric shock, do not immerse any part of appliance, power cord or plug in water or other liquid. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
4. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate appliance if it malfunctions or is in any way damaged. For details, contact Consumer Services at number listed below.
6. Use appliance only for its intended use.
7. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow appliance to be used as a toy.
8. Caution: A short power cord is provided to reduce risks from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used when marked electrical rating is no less than electrical rating of this appliance. All cords should not drape over counter or tabletop where cords can be tripped over or pulled on unintentionally, especially by children.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven. Extreme caution must be used when moving products containing hot liquids.
10. Wait 20 seconds between seals to allow appliance to cool.

Important Tips

1. Vacuum packaging is NOT a substitute for the heat process of canning. Perishables still need to be refrigerated or frozen.
2. For best results, use only with FoodSaver® Bags, Rolls, Containers and Accessories.
3. During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into the Vacuum Channel. Empty the Drip Tray after each use.
4. Avoid overfilling, always leave at least 3 inches of bag material between bag contents and top of bag. This allows room for the bag material to cinch tightly against the food and prevents the bag from pulling out of the Vacuum Channel during the sealing process. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse bag.
5. Do not create your own side seams for a FoodSaver® Bag. These bags are manufactured with a special side seam, which is sealed all the way to the outer edge.
6. To prevent wrinkles in the seal when vacuum packaging bulky items, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel and continue to hold bag until vacuum pump starts.
7. When you are vacuum packaging items with sharp edges (dry spaghetti, silverware, etc.), protect bag from punctures by wrapping item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may want to use a canister or Mason jar instead of a bag.
8. When using accessories, remember to leave one inch of space at top of canister or container.
9. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results. See *Guidelines for Vacuum Packaging*.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this plug safety feature.

For Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Welcome to FoodSaver® Vacuum Sealing System

Congratulations...

You are about to enjoy the freshness benefits of FoodSaver®, The #1 Selling Brand of Vacuum Packaging Systems. For years, the FoodSaver® Vacuum Packaging System has helped millions of households keep food fresh longer in the refrigerator, freezer and pantry. The FoodSaver® system is designed to remove air and extend freshness up to five times longer than conventional storage methods. Keep your FoodSaver® appliance on your counter top, and you'll soon discover its convenience and versatility.

Free Gift with Registration!

Register now and you'll receive a free gift. It's our "thanks" to you for being a FoodSaver® customer.

Register online at: www.foodsaver.com/register. You'll have access to special sale items for online registrants only!

Questions?

Contact customer service at

877-804-5383

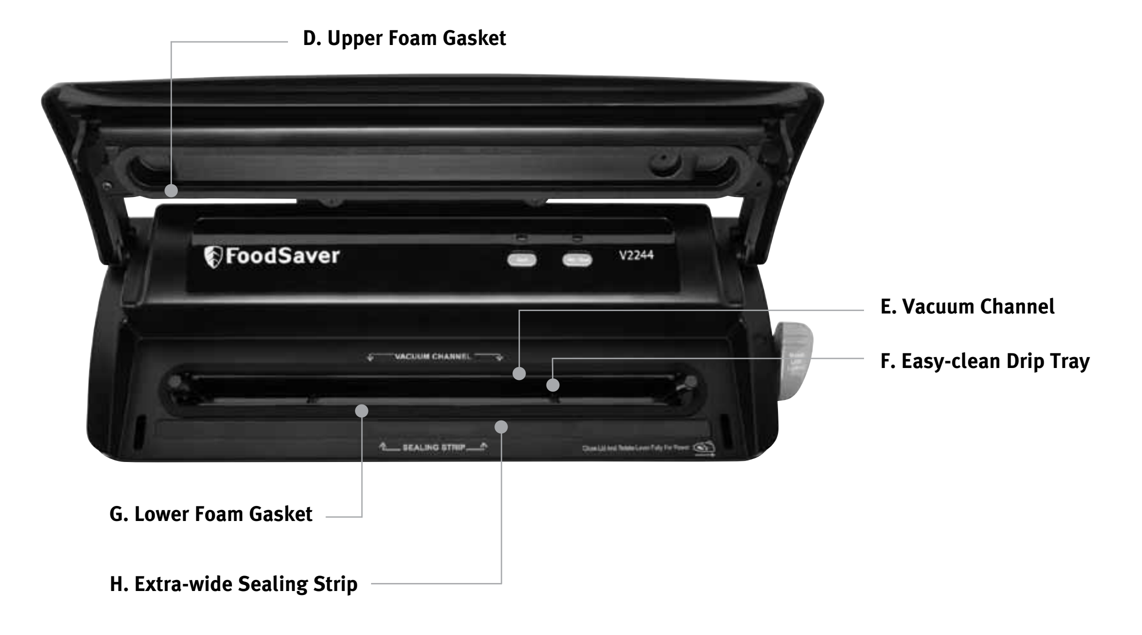
or visit www.foodsaver.com.

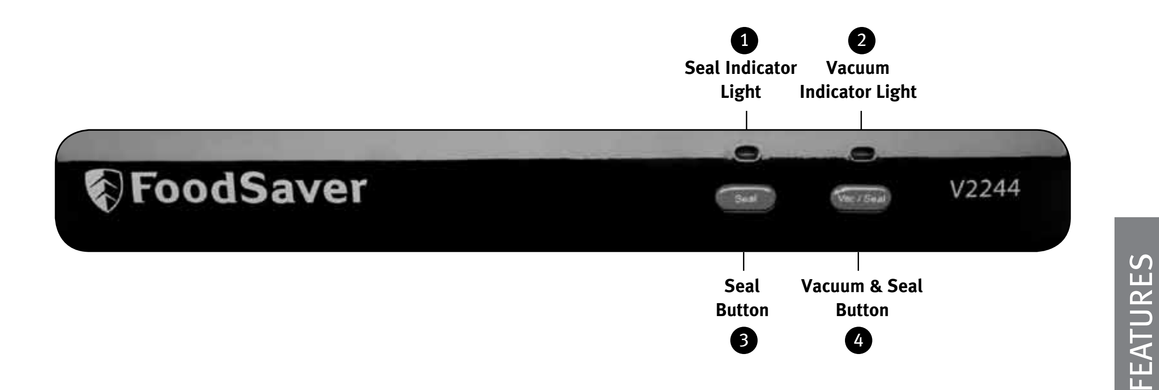
Do not return this product to place of purchase.

FoodSaver® V2200 Series

Shown V2244, V2222 operates in the same manner except where noted.







The user-friendly, intuitive control panel makes it easy for you to get the most out of your FoodSaver System.

1 Seal Indicator Light
This light has two uses:
1. Constant light indicates sealing process is engaged.
2. Flashes to indicate error.

2 Vacuum Indicator Light
Shows vacuum and seal process. Shuts off when the full process is finished.

3 Seal Button
This button has three uses:
1. Press to create a bottom seal when making bags from a FoodSaver Roll.
2. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. This prevents crushing delicate items such as bread, cookies and pastries.
3. Press to create a seal on Mylar bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

4 Vacuum & Seal Button
This button has two uses:
1. Press to vacuum package and seal food airtight. Appliance shuts off automatically.
2. Press to pause vacuum process at any point.

How to
Make a Bag from a FoodSaver® Roll

1. Using scissors, cut enough bag material from roll to hold item, plus 3 inches. Be sure to cut straight.
2. Open appliance lid and place one end of bag material across Sealing Strip.
3. Close and lock the lid using the Latch.
4. Press Seal button.
5. When Seal Indicator Light turns off, sealing is complete. Unlock Latch, lift lid and remove bag.

Now you are ready to vacuum package with your new bag (see next page).



Place Bag on Sealing Strip



Close and Latch Lid



Press Seal Button

How to
Vacuum Package with FoodSaver® Bags

1. Place item(s) in bag, allowing at least 3 inches of space between bag contents and top of bag.
2. Open appliance lid and place open end of bag into Vacuum Channel.
3. Close lid and use Latch to lock.
4. Press Vacuum & Seal Button to begin vacuum and sealing process. Motor will continue to run until bag is fully vacuumed, then will automatically seal.
5. When Seal Indicator Light turns off, unlock Latch, lift lid and remove bag. Refrigerate or freeze if needed. (See *FoodSaver Reference Guide* for food safety tips.)

Note: Let appliance cool down for 20 seconds after each use. Always store appliance with the Latch in the unlocked position.



Place Bag in Vacuum Channel



Close and Latch Lid



Press Vacuum & Seal Button

Guidelines for Vacuum Packaging

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavor and overall quality. Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions:

Mold – Easily identified by its fuzzy characteristic. Mold cannot grow in a low oxygen environment, therefore vacuum packaging can slow the growth of mold.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It causes also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, anaerobic bacteria such as Clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and sometimes cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 40°F (4°C) or below. Freezing at 0°F (-17°C) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing.

It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Food Preparation and Reheating Tips

Thawing and Reheating Vacuum Packaged Foods
Always thaw foods in either refrigerator or microwave — do not thaw perishable foods at room temperature.

To reheat foods in a microwave in a FoodSaver® Bag, always cut corner of the bag before placing it on a microwave-safe dish. However, to avoid hot spots, do not reheat bone-in meat or greasy foods in microwave within a FoodSaver® Bag. You can also reheat foods in FoodSaver® Bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).

Preparation Guidelines for Meat and Fish:
For best results, pre-freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging in a FoodSaver® Bag. This helps retain the juice and shape, and guarantees a better seal.

If it's not possible to pre-freeze, place a folded paper towel between meat or fish and top of bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

Note: Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.

Preparation Guidelines for Hard Cheeses:
To keep cheese fresh, vacuum package it after each use. Make your FoodSaver® Bag extra long, allowing one inch of bag material for each time you plan to open and reseal in addition to the 3-inch room you normally leave between contents and seal. Simply cut sealed edge and remove cheese. When you're ready to repackage the cheese, just drop it in bag and reseal.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:
Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture.

To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry vegetables on a towel before vacuum packaging.

Note: All vegetables (including broccoli, brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in freezer only.

VACUUM PACKAGING

When freezing vegetables, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze vegetables in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package vegetables in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, Fresh mushrooms, onions, & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Leafy Vegetables:
For best results, use a canister to store leafy vegetables. First wash the vegetables, and then dry with a towel or salad spinner. After they are dried, put them in a canister and vacuum package. Store in refrigerator.

Preparation Guidelines for Fruits:
When freezing soft fruits or berries, it is best to pre-freeze them for 1-2 hours or until solidly frozen. To freeze fruit in individual servings, first place on a baking sheet and spread them out so they are not touching. This prevents them from freezing together in a block. Once they are frozen, remove from baking sheet and vacuum package fruit in a FoodSaver® Bag. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

You can vacuum package portions for baking, or in your favorite combinations for easy fruit salad all year round. If storing in the refrigerator, we recommend using a FoodSaver® Canister.

Preparation Guidelines for Baked Goods:
To vacuum package soft or airy baked goods, we recommend using a FoodSaver® Canister so they will hold their shape. If using a bag, pre-freeze for 1-2 hours or until solidly frozen. To save time, make cookie dough, pie shells, whole pies, or mix dry ingredients in advance and vacuum package for later use.

Preparation Guidelines for Coffee and Powdery Foods:
To prevent food particles from being drawn into vacuum pump, place a coffee filter or paper towel at top of bag or canister before vacuum packaging. You can also place the food in its original bag inside a FoodSaver® Bag, or use a FoodSaver® Universal Lid with the original container to vacuum package.

Preparation Guidelines for Liquids:
Before you vacuum package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in a FoodSaver® Bag. You can stack these "frozen bricks" in your freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in a dish in microwave or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

To vacuum package non-carbonated bottled liquids, you can use a FoodSaver® Bottle Stopper with the original container. Remember to leave at least one inch of room between contents and bottom of Bottle Stopper. You can re-seal bottles after each use.

Preparation Guidelines for Make-ahead Meals, Leftovers and Sandwiches:
Efficiently store your make-ahead meals, leftovers and sandwiches in the stackable, lightweight FoodSaver® containers. They are microwaveable, top rack dishwasher safe and come with a custom adaptor. The lightweight containers will be ready to head off to the office or school when you are!

Preparation Guidelines for Snack Foods:
Your snack foods will maintain their freshness longer when you vacuum package them. For best results, use a FoodSaver® Canister for crushable items like crackers.

Vacuum Packaging Non-Food Items

The FoodSaver® vacuum packaging system also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture. Simply follow the directions to vacuum package items using FoodSaver® Bags, Canisters and Accessories.

To vacuum package silver, wrap fork tines in soft cushioning material, such as a paper towel, to avoid puncturing bag. Your FoodSaver® Bags are ideal for outdoor excursions. For camping and hiking, keep your matches, maps and food dry and compact. To have fresh water for drinking, simply fill a FoodSaver® Bag with ice, seal it and when needed, let the ice pack melt. If you're going sailing or boating, vacuum package your food, film and a dry change of clothes. Just remember to bring scissors or a knife to open the bag.

To keep emergency kits safe and dry, vacuum package flares, batteries, flashlights, matches, candles and other necessities. Your emergency items will stay dry and organized in your home, car or boat.

VACUUM PACKAGING

Storage Guide
Meat, Cheese, Vegetables, Fruits

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage Life with FoodSaver®	Normal Storage Life
Meat				
Beef, Pork, Lamb	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Ground Meat	Freezer	FoodSaver® Bag	1 year	4 months
Poultry	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Fish	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Hard Cheeses (Do not vacuum package soft cheese)				
Cheddar, Swiss	Refrigerator	FoodSaver Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Parmesan	Refrigerator	FoodSaver® Bag, Canister	4-8 months	1-2 weeks
Vegetables (Do not vacuum package fresh mushrooms, onions & garlic)				
Asparagus	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Broccoli, Cauliflower	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Cabbage, Brussels Sprouts	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Corn (cob or kernel)	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Green Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Lettuce, Spinach	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Snow Peas, Snap Peas	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	8 months
Fruits				
Apricots, Plums	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Peaches, Nectarines	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Softer Berries				
Raspberries, Blackberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Strawberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	1 week	1-3 days
Harder Berries				
Blueberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Cranberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days
Huckleberries	Refrigerator	FoodSaver® Canister	2 weeks	3-6 days

Storage Guide
Baked Goods, Coffee, Snacks and Liquids

Foods	Where to Store	Recommended FoodSaver® Bag/Accessory	Storage life with FoodSaver®	Normal Storage Life
Baked Goods				
Bagels, Bread, Pastries	Freezer	FoodSaver® Bag	1-3 years	6-12 months
Nuts				
Almonds, Peanuts	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Sunflower Seeds	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	2 years	6 months
Coffee				
Coffee Beans	Freezer	FoodSaver® Bag	2-3 years	6 months
Coffee Beans	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1 year	3 months
Ground Coffee	Freezer	FoodSaver® Bag	2 years	6 months
Ground Coffee	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	5-6 months	1 month
Prepared Liquids				
Sauces, Soups, Stews	Freezer	FoodSaver® Bag	1-2 years	3-6 months
Bottled Liquids				
Oils	Pantry	FoodSaver® Bottle Stopper	1-1 1/2 years	5-6 months
Dry Foods				
Beans, Grains	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Pasta, Rice	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Powdery Foods				
Dry Milk	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Dried Coconut	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Flour	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Sugar, Brown Sugar	Pantry	FoodSaver® Bag, Canister	1-2 years	6 months
Snack Foods				
Chips	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks
Cookies, Crackers	Pantry	FoodSaver® Canister	3-6 weeks	1-2 weeks

How to Vacuum Package with FoodSaver® Accessories

1. Prepare container according to *FoodSaver® Accessory Guidelines*.
2. Insert one end of Accessory Hose into Accessory Port on appliance. Insert other end into port on accessory. Twist tab on Accessory Hose while inserting to ensure a tight fit.
3. Close lid, rotate Latch, press Vacuum & Seal Button.
4. When motor and Indicator Light turn off, vacuum process is complete. Note that the appliance will still go through sealing cycle even when vacuuming an accessory. You will hear Motor shut off and then the sealing cycle will begin.
5. Gently twist and remove Accessory Hose from accessory and appliance.
6. To test vacuum, simply tug on accessory lid. It should not move.

Note: For important tips on using accessories with different foods, please refer to the *FoodSaver® Reference Guide*.

How to Open FoodSaver® Accessories after Vacuum Packaging

FoodSaver Vacuum Packaging Canisters (without large knob on lid)

To release vacuum and open, push gray rubber button on lid.

FoodSaver Bulk Canisters and Quick Marinators (with large knob on lid) and Universal Lids.

To release vacuum and open, turn knob on lid to Open.

FoodSaver Jar Sealer with Mason Jars

For use with Ball® and Kerr® brand Mason jars.

Important: Do NOT use screw bands when vacuum packaging jars. To open, wedge spoon between Mason jar lid and highest part of threaded rim. Twist spoon gently to release vacuum.

FoodSaver Bottle Stoppers

To release vacuum and open, twist and pull up on Bottle Stopper.

Care and Cleaning

To Clean Appliance:

Remove Power Cord from electrical outlet. Do not immerse in liquid.

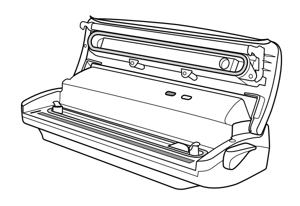
Check Gaskets and around Drip Tray to make sure they are free from food materials. Wipe off Gasket with warm soapy cloth if needed. Upper and Lower Gaskets may be removed for cleaning. Clean with warm, soapy water.

The Removable Drip Tray makes cleanup easy when small amounts of liquids are inadvertently pulled into the Vacuum Channel during vacuum process.

Empty Drip Tray after each use. Wash in warm soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry thoroughly before re-inserting into the appliance.

Always leave lid latch in open position. **Never store lid in latched position as gaskets may become compressed.** When appliance is left in closed position, the Gaskets become compressed and the unit may not function properly.

Remove All Food Around Gaskets



Lift Drip Tray Out

Trouble-Shooting

Problem	Solution
Red Seal LED Flashing	• Unit is overheated. Always allow 20 seconds between seals. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. Wait for 20 min. for unit to cool off. • Always wait 20 seconds between seals. • Latch has been left closed position: Gaskets may be compressed. Unlatch and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Vacuum pump running more than 120 seconds. Under heavy usage, appliance will shut off automatically and Red Light will flash. See next section *Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating*.
Vacuum Pump is running, but bag is not evacuating	• If making a bag from a roll, make sure one end of bag is sealed. See *How to Make a Bag from a FoodSaver® Vacuum Sealing Roll.* • Adjust the bag and try again. Make sure the open end of the bag is in down inside the vacuum channel. • Check for wrinkles in bag along Sealing Strip. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. • Open unit and make sure Gaskets are inserted properly and there are no foreign objects, dirt or debris on the Upper or Lower Gasket (See *Care and Cleaning*). • Latch has been left closed position: Gaskets may be compressed. Unlatch and allow 10 to 20 minutes for Gaskets to expand. • Make sure the accessory hose is not attached to accessory port. • Make sure the lid is latched down all the way. If the Latch does not catch the lid and bring it down, there will be a leak between the Gaskets.
Gasket is loose or has a tear	• Take out the gasket, clean it and reinsert the Gasket into the Vacuum Channel (See *Care and Cleaning*). • Call 877-777-8042 or visit website for replacement.
Bag is not sealing properly	• Too much liquid in bag, freeze before vacuuming. • Check for food debris around seal area. If present, Take out the gasket, clean it and reinsert the Gasket into the Vacuum Channel (See *Care and Cleaning*). • Bag has wrinkles: To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel.
No lights on the control panel	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Make sure lid is all the way down, and the Latch is in the locked position.

Trouble-Shooting cont.

Problem	Solution
Nothing happens when Latch is closed and Button is pressed	• Make sure unit is plugged in. • Make sure wall outlet is functional. • Open Latch, make sure lid is all the way down, re-latch lid.
Cannot insert bag into machine	• Make sure there is enough bag material to reach center of drip tray. Always allow three inches (7.62 cm) extra space to allow the bag to seal tightly around food contents. • Gently stretch bag flat while inserting. Insert bag CURL DOWN into Vacuum Channel.
Air was removed from the bag, but now air has re-entered	• Examine the seal. A wrinkle along the seal may cause air to re-enter the bag. To prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat while inserting bag into Vacuum Channel. • Sometimes moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along seal prevents bag from sealing properly. Cut bag open, wipe top inside of bag and reseal. • Sharp food items may have punctured bag. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as a paper towel, and reseal. • Fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, food may have begun to spoil and should be discarded.
Bag melts	• Sealing Strip may have become too hot. Always wait at least 20 seconds for appliance to cool down before you vacuum package another item. • Use FoodSaver brand bags. Our FoodSaver® Bags and Rolls are specially designed for FoodSaver® units.
If you need further assistance:	• Call Consumer Services at **1-877-777-8042**. • For additional tips and answers to frequently asked questions, go to **www.foodsaver.com/Support.aspx**

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A. –

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada –

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Consignes et conseils importants

Consignes importantes

Pour votre sécurité, observez toujours ces précautions de sécurité fondamentales lorsque vous employez l'appareil FoodSaverMD:

1 Lisez la notice d'emploi avec soin pour vous familiariser avec le fonctionnement. Lisez toutes les instructions de ce manuel avant l'emploi.
2. Ne faites fonctionner l'appareil ni sur une surface humide ni près d'une source de chaleur.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne plongez ni les pièces, ni le cordon, ni la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer.
4. Débranchez l'appareil en tirant la fiche hors de la prise. Ne donnez pas un coup sec sur le cordon.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est abîmé(e), s'il a mal fonctionné ou a subi une avarie quelconque. Pour obtenir des renseignements, communiquez avec le service à la clientèle au numéro donné ci-dessous.
6. N'employez l'appareil qu'aux usages prévus.
7. Redoublez de vigilance quand un enfant se sert d'un appareil électrique. Interdisez formellement aux enfants d'utiliser l'appareil comme jouet.
8. Attention: le cordon court fourni ne devrait pas faire trébucher, comme ça pourrait être le cas avec un cordon plus long. Servez-vous d'un cordon prolongateur au besoin – ses caractéristiques électriques doivent être au moins identiques à celles de l'appareil. Un tel cordon prolongateur ne doit pas pendre afin qu'il ne puisse ni être tiré ni faire trébucher.
9. Ne posez l'appareil ni dans un four chaud, ni sur, ni près d'un foyer de cuisson électrique ou à gaz chaud. Déplacez très prudemment un récipient contenant un liquide chaud.
10. Laissez écouler 20 secondes entre soudures afin que l'appareil refroidisse.

Conseils importants

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en boîte et la stérilisation. Les denrées périssables doivent toujours être réfrigérées ou congelées.
2. Pour obtenir les résultats optimaux, utilisez les sacs, contenants et accessoires FoodSaverMD.
3. Durant l'emballage sous vide, des faibles quantités de liquide, de miettes ou de particules peuvent être aspirées dans la rainure d'aspiration, obstruer la pompe et endommager l'appareil. Videz la rainure après chaque emploi.
4. Pour ne pas remplir les sacs à l'excès, laissez toujours un vide d'au moins 4 po (10,2 cm) entre le contenu et l'ouverture du sac. Ainsi la pellicule moulera le contenu et empêchera la tendance du sac à sortir de la rainure pendant le scellage. Prévoyez en outre 1 po (2,5 cm) de plus de longueur pour chacune des fois que vous avez l'intention de réutiliser le sac.
5. N'essayez pas de souder les côtés d'un sac FoodSaverMD. Ces sacs comportent des joints latéraux spéciaux, scellés jusqu'au bord.
6. Pour éviter les plis lors de l'emballage d'articles volumineux, étirez délicatement le sac à plat alors que vous le placez dans la rainure et tenez le sac jusqu'à ce que la pompe à vide démarre.
7. En présence d'arêtes tranchantes qui pourraient transpercer le sac (spaghettis secs, argenterie, etc.), enveloppez les articles d'essuie-tout, par ex., pour éviter les perforations. Vous pourriez aussi utiliser un contenant ou un bocal au lieu d'un sac.
8. Lors de l'emploi d'accessoires, laissez toujours un vide de 1 po (2,5 cm) au haut du contenant.
9. Précongelez les fruits et blanchissez les légumes avant l'emballage sous vide, les résultats seront meilleurs. Consultez les «Directives générales de l'emballage sous vide».

Cet appareil comprend une fiche polarisée (une branche plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, elle n'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne rentre pas dans la prise, inversez-la. Si vous échouez, communiquez avec un électricien qualifié. Ne la modifiez en aucune façon.

Pour l'usage domestique seulement
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Bienvenue à l'emballage sous vide FoodSaverMD

Félicitations…

Vous allez bénéficier des avantages «fraîcheur» que procure un appareil FoodSaverMD, la marque phare en matière d'emballage sous vide. Depuis des années, le système FoodSaverMD aide des millions de foyers à préserver la fraîcheur de leur alimentation au réfrigérateur, au congélateur et dans le garde-manger. Le système FoodSaverMD expulse tout l'air et garde frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes de conservation classiques. Laissez votre appareil FoodSaverMD sur le comptoir, à portée de la main, et vous découvrirez vite sa commodité et sa polyvalence!

Cadeau d'enregistrement!

Enregistrez votre produit sans délai et vous recevrez un cadeau – notre façon de vous remercier d'être un(e) client(e) FoodSaverMD.

Faites-le en ligne: www.foodsaver.com/register. Vous aurez accès à des promotions spéciales uniquement réservées aux inscrits en ligne!

Des questions?

Contactez le service à la clientèle au 1 877 804-5383 ou visitez www.foodsaver.com.

Ne retournez pas ce produit au lieu d'achat.

FoodSaver^{MD} de la série V2200

V2244 illustré – le V2222 est semblable, à moins d'avis contraire.

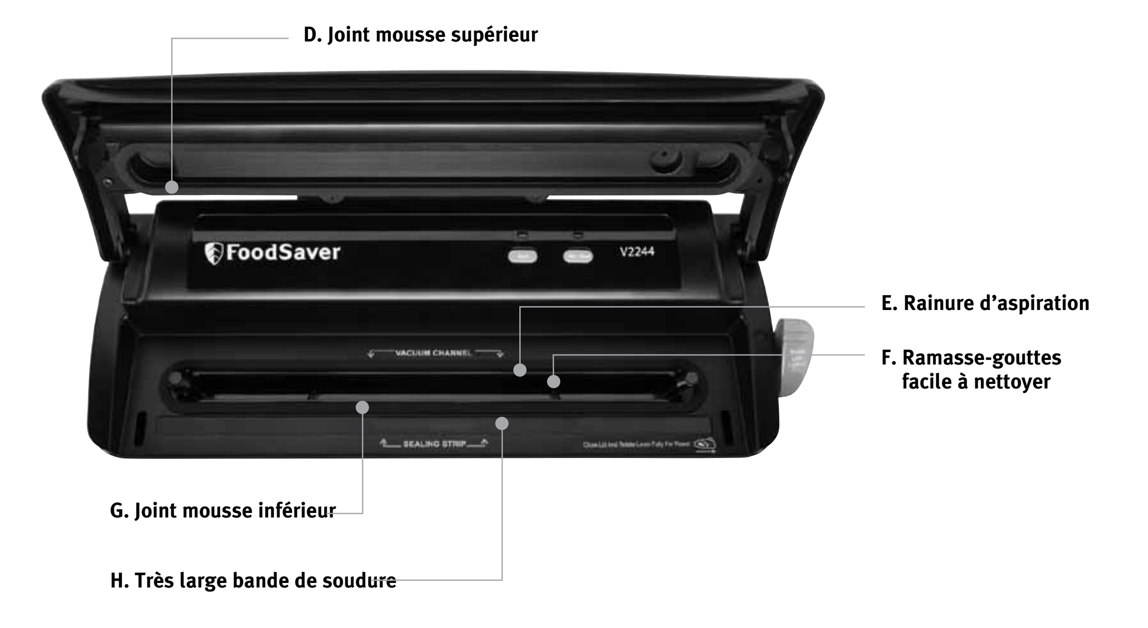


A. Tableau de commande

B. Loquet facile d'emploi

C. Port accessoire

D. Joint mousse supérieur

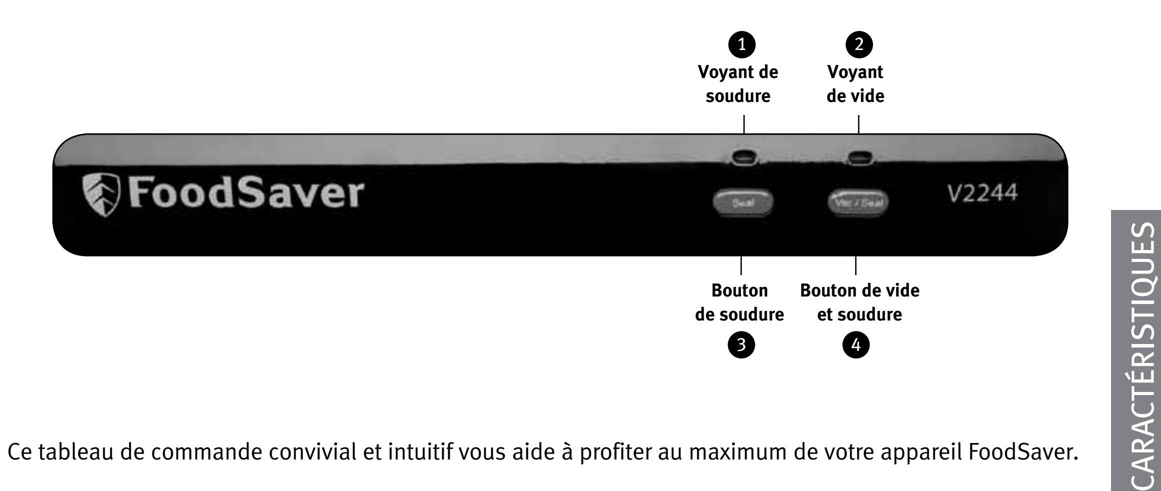


E. Rainure d'aspiration

F. Ramasse-gouttes facile à nettoyer

G. Joint mousse inférieur

H. Très large bande de soudure



Ce tableau de commande convivial et intuitif vous aide à profiter au maximum de votre appareil FoodSaver.

❶ **Voyant lumineux de soudure**
Ce voyant remplit deux fonctions :
1. La lumière uniforme indique que la soudure est en cours.
2. Le clignotement signale une erreur.

❷ **Voyant lumineux de vide**
Indique le processus de vide et de soudure. S'éteint en fin d'opération.

❸ **Bouton de soudure**
Ce bouton remplit trois fonctions :
1. Vous le pressez pour sceller le fond d'un sac sur mesure fabriqué à partir d'un rouleau FoodSaver.
2. Vous le pressez pour immédiatement interrompre le vide et commencer à souder le sac. Ainsi, vous évitez d'écraser les aliments fragiles – le pain, les biscuits et les pâtisseries, par exemple.
3. Vous le pressez pour sceller hermétiquement les sacs en Mylar (les sacs de croustilles, par exemple).

❹ **Bouton de vide et soudure**
Ce bouton remplit deux fonctions :
1. Vous le pressez pour emballer les aliments hermétiquement sous vide. L'appareil s'éteint automatiquement.
2. Vous le pressez pour créer un temps d'arrêt dans la mise sous vide, à n'importe quel moment.

Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaver[MD]

1. À l'aide de ciseaux, coupez une longueur suffisante de la pellicule du rouleau pour contenir l'article, plus 3 po/7,5 cm. Coupez parfaitement droit.

2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez un bout de la pellicule sur la bande de soudure.

3. Fermez et verrouillez le couvercle avec le loquet.

4. Appuyez sur le bouton de soudure.

5. Quand le voyant lumineux de soudure s'éteint, c'est que l'extrémité est soudée. Déverrouillez le loquet, levez le couvercle puis retirez le sac.

Vous pouvez désormais emballer sous vide avec ce nouveau sac sur mesure (voyez en page suivante).



Placez la pellicule sur la bande de soudure



Fermez et verrouillez le couvercle



Appuyez sur le bouton de soudure

COMMENT

Comment emballer sous vide avec les sacs FoodSaver[MD]

1. Placez l'article (les articles) dans le sac en veillant à ce qu'il reste au moins 3 po/7,5 cm entre le haut du contenu et l'ouverture du sac.

2. Ouvrez le couvercle de l'appareil et placez le bout ouvert du sac dans la rainure d'aspiration.

3. Fermez le couvercle et verrouillez-le avec le loquet.

4. Appuyez sur le bouton de vide et soudure pour débuter l'évacuation de l'air et le scellage. Le moteur tournera jusqu'à ce que tout l'air soit expulsé puis il soudera automatiquement le sac.

5. Quand le voyant lumineux de soudure s'éteint, déverrouillez le loquet, levez le couvercle et retirez le sac. Réfrigérez-le ou congelez-le, si nécessaire. (Voyez les conseils de sécurité dans le *Guide de référence FoodSaver*.)

Remarque: Laissez refroidir l'appareil pendant 20 secondes entre soudures. Rangez toujours l'appareil avec le loquet en position déverrouillée.



Placez le sac dans la rainure d' aspiration



Fermez et verrouillez le couvercle



Appuyez sur le bouton de vide et soudure

COMMENT

Directives générales d'emballage sous vide

Emballage sous vide et salubrité

L'emballage sous vide évacue presque tout l'air des contenants hermétiques et prolonge la fraîcheur des denrées; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Faire le vide freine la croissance des microorganismes, source de contamination sous certaines conditions:

Moisissures – Faciles à identifier en raison du feutrage. Ne pouvant pas proliférer dans les milieux où il y a peu d'oxygène, l'emballage sous vide se révèle parfait pour freiner leur croissance.

Levures – Provoquent la fermentation, identifiées à l'odeur et au goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se multiplier. Elles prolifèrent avec ou sans air. Alors que la réfrigération ralentit leur multiplication, la congélation l'arrête totalement.

Bactéries – Causent une odeur désagréable, la décoloration ou une texture douce et gluante. Sous conditions favorables, les bactéries anaérobies telles Clostridium botulinum (à l'origine du botulisme) peuvent croître sans air et parfois ne pas être détectées par l'odeur ou le goût. Bien que rares, ces bactéries peuvent présenter des dangers réels.

Les basses températures sont essentielles pour la salubrité des aliments. Vous pouvez énormément réduire la croissance des microorganismes à 40 °F (4 °C) ou moins. La congélation à 0 °F (-17 °C) ne tue pas les microorganismes, mais arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez-les après leur décongélation.

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation et qu'il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leur saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

IMPORTANT: Emballer sous vide ne remplace PAS la réfrigération ou la congélation. Les denrées périssables devant être réfrigérées doivent continuer à être réfrigérées après l'emballage sous vide.

Conseils de préparation et de réchauffage

Décongélation et réchauffage des aliments emballés sous vide: Faites-les toujours dégeler au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, jamais, au grand jamais, à la température ambiante.

Pour réchauffer les aliments au micro-ondes dans un sac FoodSaver^MD coupez un coin du sac avant de le poser dans un plat transparent aux micro-ondes. Pour éviter les points chauds, ne microondez pas de viande avec os ou d'aliments gras dans les sacs FoodSaver^MD. Alternative: placez le sac FoodSaver^MD dans l'eau qui frémit à moins de 170 °F (75 °C).

Préparation de la viande et du poisson
Pour résultats optimaux, précongelez la viande et le poisson 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide dans des sacs FoodSaver^MD. Leurs jus et forme seront préservés, la soudure du sac sera supérieure.

S'il est impossible de les précongeler, placez un essuie-tout plié au haut du sac, entre la viande ou le poisson et la ligne de soudure. Laissez ce papier dans le sac, il absorbera l'humidité durant le vide.

Remarque: Par suite de l'absence d'oxygène, le bœuf peut sembler plus foncé après l'emballage sous vide. Il ne s'agit pas d'un signe d'avarie.

Préparation des fromages à pâte dure
Emballez les fromages sous vide en fin d'emploi pour qu'ils restent frais. Utilisez un sac FoodSaver^MD très long: prévoyez un supplément de 1 po (2,5 cm) pour chaque fois que vous ouvrirez et rescellerez le sac, outre les 4 po (10,2 cm) requis entre le morceau et la soudure. Coupez la soudure, sortez le fromage, Replacez le fromage dans le sac et soudez celui-ci.

IMPORTANT: Par suite du risque de bactéries anaérobies, les fromages à pâte molle ne devraient jamais être emballés sous vide.

Préparation des légumes: Les légumes doivent être blanchis avant leur emballage sous vide. Ce procédé met fin à l'activité enzymatique qui pourrait, à la longue, entraîner perte de saveur, décoloration et altération de la texture.

Blanchissez les légumes en les mettant dans l'eau bouillante ou au micro-ondes, pour qu'ils cuisent mais soient encore croquants. Comptez 1 ou 2 min pour les légumes-feuilles et petits pois; 3 ou 4 min pour les pois «Sugar snap», rondelles de courgette ou brocolis; 5 min pour les carottes et 7 à 11 min pour les épis de maïs. Une fois blanchis, plongez-les dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Asséchez les légumes avant de les emballer sous vide.

Remarque: Tous les légumes (y compris les brocolis, choux de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé et navets) dégagent des gaz. Une fois blanchis, ils doivent être congelés sans délai.

Il est préférable de précongeler les légumes pendant 1 ou 2 heures, ou jusqu'à ce qu'ils soient totalement congelés, avant l'emballage sous vide. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un bloc. Une fois les légumes congelés, placez les différentes portions dans des sacs FoodSaver^MD que vous souderez puis remettrez au congélateur.

IMPORTANT: Par suite des risques dus aux bactéries anaérobies, champignons frais, oignons frais et ail cru ne devraient jamais être emballés sous vide.

Préparation des légumes-feuilles
Utilisez de préférence un contenant pour eux. Lavez-les, séchez-les avec torchon ou essoreuse à salade. Une fois secs, placez-les dans un contenant que vous scellerez sous vide. Gardez-les au réfrigérateur.

Préparation des fruits
Mieux vaut précongeler les fruits tendres et les petits fruits pendant 1 ou 2 heures – ou jusqu'à ce qu'ils soient durs. Pour faire des portions individuelles, étalez-les sur une plaque à biscuits de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et ne congèlent pas en un seul bloc. Une fois les fruits congelés, mettez les portions dans des sacs FoodSaver^MD que vous souderez puis congèlerez.

Vous pouvez faire des portions utilisables pour la cuisson, ainsi que vos combinaisons préférées pour préparer des salades de fruits toute l'année. Si vous désirez simplement les réfrigérer, nous conseillons d'employer un contenant FoodSaver^MD.

Préparation des produits de boulangerie
Nous conseillons de placer les produits de boulangerie mous et légers dans des contenants FoodSaver^MD afin qu'ils gardent leur forme. Pour utiliser un sac, précongelez le produit 1 ou 2 heures – il doit être dur. Économisez du temps: préparez pâtes à biscuits, fonds de tarte, tartes ou mélanges variés à l'avance et emballez-les sous vide pour les utiliser ultérieurement.

Préparation du café et des aliments en poudre
Afin que la pompe n'aspire pas de particules, placez un filtre papier à café ou un essuie-tout sur le contenu, avant de sceller le sac. Vous pouvez aussi mettre l'aliment, dans son emballage d'origine, dans un sac FoodSaver^MD, ou bien utiliser un couvercle universel FoodSaver^MD avec le contenant d'origine.

Préparation des liquides
Précongelez les liquides – les bouillons, par exemple – dans cocottes, moules ou plateaux à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient durs. Démoulez-les et placez dans des sacs FoodSaver^MD. Ces briques s'empileront facilement dans le congélateur. Pour les employer, coupez le coin du sac et posez le sac dans un plat transparent aux micro-ondes ou bien réchauffez le sac dans l'eau qui frémit à moins de 170 °F (75 °C).

Pour les liquides non gazeux embouteillés, vous pouvez utiliser un bouchon FoodSaver^MD avec la bouteille d'origine. N'oubliez pas de laisser 1 po (2,5 cm) entre le contenu et le bas du bouchon. Rescellez la bouteille après chaque utilisation.

Préparation des repas cuisinés à l'avance, des restes et des sandwichs
Conservez efficacement les restes, sandwichs ou repas préparés, dans des boîtes FoodSaver^MD. Ces contenants empilables, microondables et lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle viennent avec un adaptateur sur mesure. Légers, ils seront prêts à prendre le chemin de l'école ou du bureau!

Préparation des collations
Emballées sous vide dans des boîtes FoodSaver^MD, vos grignotines – les craquelins par ex. – resteront fraîches plus longtemps et ne s'écraseront pas.

Emballage des articles non comestibles

Le système FoodSaver^MD protège également des articles non comestibles contre l'oxydation, la corrosion et l'humidité. Observez les directives d'emballage sous vide données pour l'emploi des sacs, contenants et accessoires FoodSaver^MD.

Enveloppez les dents des fourchettes d'argent de matériau de bourrage doux – un essuie-tout, ou autre – pour ne pas transpercer le sac. Les sacs FoodSaver^MD valent leur pesant d'or en plein air. Ils gardent allumettes, cartes et aliments au sec, sous faible volume, lors du camping ou des randonnées. Pour avoir de l'eau fraîche à déguster, remplissez un sac FoodSaver^MD de glaçons, soudez-le et laissez fondre la glace au besoin. Pour vos sorties en bateau, emballez nourriture, films ou pellicules et vêtements de rechange sous vide. N'oubliez pas les ciseaux ou un couteau pour ouvrir les sacs.

Gardez les trousses d'urgence en lieu sûr et au sec. Emballez fusées lumineuses, piles, torches, bougies, allumettes, sous vide – elles resteront au sec, faciles à retrouver dans maison, voiture ou bateau.

Guide de conservation – viandes, fromages, légumes et fruits

Aliments	Lieu de conservation	Sac ou accessoire FoodSaver^MD recommandé	Durée de conservation avec FoodSaver^MD	Durée de conservation normale
Viandes				
Bœuf, porc, agneau	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 à 3 ans	6 mois
Viande hachée	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	1 an	4 mois
Volaille	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 à 3 ans	6 mois
Poisson	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 ans	6 mois
Fromages à pâte dure (n'emballez pas les fromages à pâte molle sous vide)				
Cheddar, suisse	Réfrigérateur	Sac ou contenant FoodSaver^MD	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Parmesan	Réfrigérateur	Sac ou contenant FoodSaver^MD	4 à 8 mois	1 à 2 semaines
Légumes (N'emballez pas les champignons frais, les oignons et l'ail cru sous vide)				
Asperges	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 à 3 ans	8 mois
Brocolis, chou-fleur	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 à 3 ans	8 mois
Chou, choux de Bruxelles	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 à 3 ans	8 mois
Haricots verts	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 à 3 ans	8 mois
Laitue, épinards	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 semaines	3 à 6 jours
Maïs (épis ou grains)	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver^MD	2 à 3 ans	8 mois
Pois mange-tout, Sugar Snap	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 à 3 ans	8 mois
Fruits				
Abricots, prunes	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	1 à 3 ans	6 à 12 mois
Pêches, nectarines	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	1 à 3 ans	6 à 12 mois
Petits fruits mous				
Fraises	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver^MD	1 semaine	1 à 3 jours
Framboises, mûres	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver^MD	1 semaine	1 à 3 jours
Petits fruits plus durs				
Bleuets	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver^MD	2 semaines	3 à 6 jours
Canneberges	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver^MD	2 semaines	3 à 6 jours
Myrtilles	Réfrigérateur	Contenant FoodSaver^MD	2 semaines	3 à 6 jours

Produits de boulangerie, café, collations et liquides

Aliments	Lieu de conservation	Sac ou accessoire FoodSaver^MD recommandé	Durée de conservation avec FoodSaver^MD	Durée de conservation normale
Produits de boulangerie				
Baguels, pain, pâtisseries	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	1 à 3 ans	6 à 12 mois
Noix				
Amandes, cacahuètes	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	2 ans	6 mois
Graines de tournesol	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	2 ans	6 mois
Café				
Café en grains	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 à 3 ans	6 mois
Café en grains	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	1 an	3 mois
Café moulu	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	2 ans	6 mois
Café moulu	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	5 à 6 mois	1 mois
Liquides préparés				
Sauces, soupes, ragoûts	Congélateur	Sac FoodSaver^MD	1 à 2 ans	3 à 6 mois
Liquides embouteillés				
Huiles	Garde-manger	Bouchon FoodSaver^MD	12 à 18 mois	5 à 6 mois
Aliments secs				
Légumineuses, céréales	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	1 à 2 ans	6 mois
Nouilles, riz	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	1 à 2 ans	6 mois
Aliments en poudre				
Farine	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	1 à 2 ans	6 mois
Lait sec	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	1 à 2 ans	6 mois
Noix de coco	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	1 à 2 ans	6 mois
Sucre, cassonade	Garde-manger	Sac, contenant FoodSaver^MD	1 à 2 ans	6 mois
Grignotines				
Biscuits, craquelins	Garde-manger	Contenant FoodSaver^MD	3 à 6 semaines	1 à 2 semaines
Croustilles	Garde-manger	Contenant FoodSaver^MD	3 à 6 semaines	1 à 2 semaines

Comment
emballer sous vide avec les accessoires FoodSaverMD

1. Préparez le contenant tel que l'indiquent les *Directives pour accessoires FoodSaverMD*.
2. Insérez un bout du tuyau à accessoires dans le port accessoire de l'appareil, l'autre bout dans le port de l'accessoire. Tordez la patte du tuyau à accessoires à l'insertion pour obtenir un assujettissement impeccable.
3. Fermez le couvercle, tournez le loquet puis appuyez sur le bouton de vide et soudure.
4. Quand le moteur et le voyant s'éteignent, le processus est terminé. Notez que l'appareil accomplira un cycle de soudure, même pour la fermeture sous vide d'un accessoire. Le moteur s'arrêtera et le cycle de soudure débutera.
5. Tordez délicatement le tuyau à accessoires pour le séparer de l'accessoire et de l'appareil.
6. Pour vérifier le vide, tirez simplement le couvercle de l'accessoire – il ne doit pas bouger.

Remarque: Voyez les importants conseils pratiques donnés dans le *Guide de référence FoodSaverMD* au sujet de l'emploi des accessoires avec une variété de produits alimentaires.

Comment
ouvrir les accessoires FoodSaverMD fermés sous vide

Contenants d'emballage sous vide FoodSaver (sans gros bouton sur le couvercle)

Pour casser le vide et ouvrir le contenant, enfoncez le bouton de caoutchouc gris du couvercle.

Boîtes en vrac et macérateurs FoodSaver (à gros bouton sur le couvercle) et couvercles universels.

Pour casser le vide et les ouvrir, tournez le bouton du couvercle.

Scelleuse de bocaux FoodSaver avec bocaux

Pour utilisation avec les bocaux à conserves étanches de marques BallMD et KerrMD.

Important: N'employez PAS la bague vissable quand vous vous servez de bocaux à conserves. Pour ouvrir, calez une cuiller entre le couvercle et le bord du bocal puis tournez doucement la cuiller.

Bouchons FoodSaver

Pour casser le vide et ouvrir les bouteilles, tournez le bouchon tout en le levant.

Soins et entretien

Nettoyage de l'appareil

Tirez le cordon hors de la prise. Ne l'immergez dans aucun liquide.

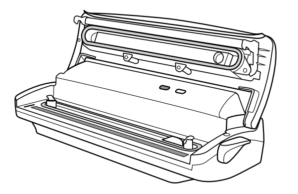
Vérifiez les joints et les abords du ramasse-gouttes pour vous assurer qu'ils ne soient pas souillés de particules alimentaires. Passez un linge imbibé d'eau savonneuse sur les joints, au besoin. Les joints supérieur et inférieur sont amovibles pour le nettoyage. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède.

Également amovible, le ramasse-gouttes est facile à nettoyer lorsqu'une petite quantité de liquide est recueillie durant la mise sous vide.

Videz le ramasse-gouttes après chaque emploi. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou mettez-le dans le panier du haut du lave-vaisselle. Asséchez-le à fond avant de le replacer dans l'appareil.

Laissez toujours le loquet du couvercle en position ouverte. **Ne rangez jamais l'appareil avec le couvercle en position verrouillée, les joints seraient comprimés** et l'appareil pourrait ne plus fonctionner convenablement.

Éliminer toutes particules alimentaires des joints et de leur proximité



Sortir le ramasse-gouttes en le levant

Dépannage

Problème	Solution
Le voyant rouge à DEL de soudure clignote	• L'appareil a surchauffé. Laissez écouler 20 secondes entre soudures. Sous emploi intensif, l'appareil s'éteindra automatiquement et le voyant rouge clignotera. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes. • Prévoyez toujours un délai de 20 secondes entre les soudures. • Le loquet est verrouillé: les joints peuvent être comprimés. Déverrouillez le loquet et attendez 10 à 20 minutes que les joints reprennent leur forme. • La pompe de vide a tourné plus de 120 secondes. Sous emploi intensif, l'appareil s'éteindra automatiquement et le voyant rouge clignotera. Voyez la section ci-après *La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé*.
La pompe de vide fonctionne mais l'air n'est pas expulsé du sac	• Si vous avez fait un sac sur mesure, assurez-vous qu'un bout soit soudé. Voyez *Comment fabriquer un sac à partir d'un rouleau de pellicule à sacs FoodSaverMD*. • Ajustez le sac et réessayez. Veillez à ce que le bout ouvert du sac soit bien positionné dans la rainure d'aspiration. • Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis le long de la bande de soudure. Pour éviter les plis, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure. • Ouvrez l'appareil et assurez-vous que les joints soient convenablement mis en place, qu'il n'y ait pas de corps étrangers, de saleté ou de débris sur les joints supérieur et inférieur (voyez *Soins et entretien*). • Le loquet est verrouillé: les joints peuvent être comprimés. Déverrouillez le loquet et attendez 10 à 20 minutes que les joints reprennent leur forme. • Vérifiez que le tuyau à accessoires ne soit pas relié au port d'un accessoire. • Assurez-vous que le couvercle soit enfoncé à fond. Si le loquet n'abaisse pas complètement le couvercle, il y aura des fuites entre les joints.
Le joint est détendu ou déchiré	• Retirez le joint, nettoyez-le puis replacez-le dans la rainure d'aspiration (voyez *Soins et entretien*). • Appelez le 1 877 777-8042 ou allez à notre site Web pour en commander un.
Le sac ne se soude pas convenablement	• Le contenu du sac est trop liquide; congelez-le avant de faire le vide. • Vérifiez qu'il n'y ait pas de débris alimentaires à proximité de la zone de soudure. Si nécessaire, enlevez le joint, nettoyez-le puis replacez-le dans la rainure d'aspiration (voyez *Soins et entretien*). • Le sac a des plis: pour éviter les plis, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure d'aspiration.
Aucun voyant ne brille au tableau de commande	• Assurez-vous que l'appareil soit branché. • Vérifiez que la prise murale soit en bon état de fonctionnement. • Assurez-vous que le couvercle soit complètement abaissé et que le loquet soit en position verrouillée.

Dépannage suite

Problème	Solution
Rien ne se passe quand le loquet est fermé et que le bouton est pressé	• Assurez-vous que l'appareil soit branché. • Vérifiez que la prise murale soit en bon état de fonctionnement. • Ouvrez le loquet, vérifiez que le couvercle est complètement abaissé puis verrouillez le loquet de nouveau.
In est impossible d'insérer le sac dans l'appareil	• Assurez-vous que le sac soit assez long pour atteindre le milieu du ramasse-gouttes. Veillez à ce qu'il y ait toujours un espace supplémentaire de 3 po/ 7,5 cm afin que la pellicule puisse mouler hermétiquement le contenu. • Étirez délicatement le sac à plat quand vous l'insérez. Introduisez le sac l'INCURVATION EN BAS dans la rainure d'aspiration.
L'air avait été expulsé du sac, mais maintenant il s'est réinfiltré	• Vérifiez la soudure. Un pli pourrait causer une fuite et laisser infiltrer l'air. Pour éviter les plis le long de la soudure, étirez délicatement le bout ouvert à plat, en l'insérant dans la rainure d'aspiration. • Il arrive que du liquide ou des particules alimentaires (jus, graisse, miettes, poudres, ou autres) le long de la soudure empêchent de sceller parfaitement le sac. Ouvrez le sac, essuyez l'intérieur de l'ouverture puis resoudez le sac. • Des aliments pointus ont peut-être troué le sac. Servez-vous d'un sac neuf si nécessaire. Recouvrez les arêtes tranchantes de bourre souple, des essuie-tout, par exemple, puis resoudez le sac. • Il est possible que l'aliment ait fermenté ou qu'il émette naturellement des gaz. En ce cas, l'avarie a sans doute débuté et il faut jeter l'aliment.
Le sac a fondu	• La bande de soudure peut être devenue trop chaude. Laissez toujours écouler au moins 20 secondes entre les opérations afin que l'appareil refroidisse. • Servez-vous de sacs de marque FoodSaver. Nos sacs et rouleaux de pellicule FoodSaver[MD] sont spécialement conçus pour les appareils FoodSaver[MD].
Si vous avez encore besoin d'aide…	• Appelez notre service à la clientèle au **1 877 777-8042**. • Pour obtenir d'autres conseils et les réponses aux questions fréquentes, allez au **www.foodsaver.com/Support.aspx**

DÉPANNAGE

Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante: utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas: les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les responsabilités de JCS?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

Aux É.U.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.

GARANTIE

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES